



(公社)長野県栄養士会

広 報 栄 養 な が の

TEL.026-235-2308 ホームページ <https://www.nagano-eiyou.com>
 FAX.026-235-0632 メールアドレス eiyou-na@beach.ocn.ne.jp

21号

令和
4年

(公社)長野県栄養士会
 長野市大字南長野字南県町685-2
 長野県食糧会館内
 発行日/令和4年7月14日
 責任者/馬島 園子



「(公社)長野県栄養士会会員の皆様へ」～会長就任にあたって～

公益社団法人長野県栄養士会 会長 馬島 園子

5月28日の第一回理事会において選任され、栄養士会会長に就任しました。このような大役を仰せつかるには、私は全く非力ではありますが、廣田前会長の後を引き継ぎ、全力で務めさせていただきますので、どうぞよろしくをお願いいたします。

ご挨拶に先立ち、まずはコロナ禍や台風19号の被害など大変な中、当会の運営にご尽力された廣田前会長に心より感謝申し上げます。

さて、コロナ禍の対応にも少しずつ慣れてきたかと思うのも束の間、ロシアのウクライナ侵攻により、世界中が食料難やエネルギー不足による物価高騰を来しています。会員の皆様の日々の業務にも大きな負担になり、ご苦労されていることと推察致します。

コロナ禍で従来と様相が大きく変わり、栄養士会においても支部や職域の事業も中止を余儀なくされ、また集合型の会議や研修会が出来なくなるなどの影響が出ています。オンラインによる通信は、感染予防はもちろん時

間や経費の面でも大きなメリットがありますが、反面、会員同士のコミュニケーションや交流が十分図れないもどかしさも感じています。今までは会議や研修会で、普段顔を合わすことのない会員同士が交流することで、情報交換や、世代や職域を超えた交流ができ、自分達の仕事にもヒントや気づきが得られていました。私は、人とのつながりが人や組織が育つために大切な要素だと考えています。コロナ禍でも状況が許せば、直接交流できるような会議や研修会の場を増やしたいと考えております。

また昨年、国の「第4次食育基本計画」がスタートし、2025年の「地域包括ケアシステム」の構築も進んでいるところです。継続の事業を遂行するとともに、国や県の施策に沿った新たな活動に向けた準備も求められています。他団体との連携強化も図り、時代に即した栄養士会を運営するために、会員の皆様の力強いご協力、お力添えを重ねてお願い申し上げます、私の挨拶とさせていただきます。



健康長寿世界一を目指して ～栄養士会の皆様とともに～

長野県健康福祉部 健康増進課長 久保田 敏広

長野県栄養士会の皆様におかれましては、日頃よりそれぞれの職場や地域で、県民の健康増進及び栄養改善の推進に一方ならぬご尽力をいただいておりますことに厚く御礼を申し上げます。

また、本県の健康福祉行政の推進に際し、格段のご協力をいただいておりますことに深く感謝申し上げます。

昨今、新型コロナウイルス感染症の影響により生活環境が大きく変化する中で、運動や食生活など県民の健康づくり活動が停滞しています。

リモートワークの増加による働き盛り世代の運動の減少や外出の自粛による高齢者のフレイル進展の懸念に加え、食生活においては、家庭内で食べる食事が見直される一方で、テイクアウトの利用増加による野菜不足や食塩摂取量の増加といった新たな課題も明らかになってきています。

県では、こうした課題の解決に向け、世界一の健康長寿を目指す「信州ACEプロジェクト」の取組を深化させ、

多くの関係機関・団体の皆様と連携してコロナ禍の影響を克服していきたいと考えています。栄養士会の皆様には、引き続き「Eat (健康に食べる)」における「減らそう塩分・増やそう野菜」の実践を中心とした取組について、一層のお力添えをいただけると幸いに存じます。

また、本年度は第3次食育推進計画の最終年度となります。「信州の食でつながる、人づくり・地域づくり」という基本理念のもと、関係機関・団体や県民の取組により「食育に関心がある若い世代の割合」の指標が増加するなど着実に成果が挙がっています。

第4次計画では、新型コロナウイルス感染症の影響やデジタル化といった社会状況の変化を踏まえた今後の食育の方向性を示していく必要があります。皆様方と活発な意見交換を行いながら、生きるうえでの基本となる食育を着実に推進する計画を策定・実行していきたいと考えています。

栄養士会の皆様とは、これまで以上に連携を図りながら、県民の健康づくりに資する施策を推進していく所存ですので一層のお力添えをお願い申し上げます。

特別講演

～管理栄養士・栄養士として～
いきいき働く女性のための健康とエストロゲン

産婦人科医・医学博士
スポーツドクター
女性のための総合ヘルスクリニック
「イク表参道」副院長
高尾 美穂 先生

●講演をお聞きして

飯下支部 北原 直美 (学校健康教育)

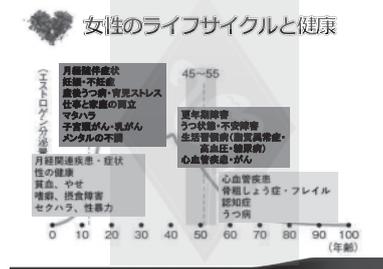


産婦人科医、スポーツドクターとして、また、文科省・国立スポーツ科学センター女性アスリートの育成・支援プロジェクトメンバーや、長年、ヨガを愛され、多くのヨガインストラクターを指導されるなど、まさにいきいきと働いていらっしゃる高尾先生のお話に引き込まれ、あっという間の1時間半でした。

現役を引退し、しわが深くなりシミが濃くなったのは「トシのせい」と、半ば諦めていましたが、「今からでもできることがある！」と元気をもらった気がします。

さて、私は学校給食で栄養教諭として勤めてきましたが、特に近年は思春期女子のダイエット志向が気になっていました。運動部の中心選手であるにもかかわらず、給食のご飯を残していたり、朝食を抜いたり…。体育の先生や部活動顧問の相談を受ける中で、個々に必要なエネルギーやご飯の量、成長期の食事の大切さを伝えてきましたが、性教育（ホルモンやコレステロールの働き、生理の重要性）の面からアプローチできていたらもっと生徒に伝わったのでは…と反省しています。

日本でもフィギアスケート、マラソンなどで活躍する女性アスリートが多く見られます。痩せているほうが高く飛べる、走れる…。そんな風にしてスポーツに有利な体を求めることで初潮が来ないこと。これがいかに危険



なことかをジュニアアスリートに知ってほしいと思います。体を絞って、一生懸命練習を積んでも、「Happyホルモン」と呼ばれるエストロゲンがないとメンタルダウンを起こしてしまう…。エストロゲンは破骨細胞の働きを抑える。しなやかな血管を作って生活習慣病を予防する。これって

全部、生理が来て、エストロゲンがつくれるからできることだって！私たち栄養教諭が伝えていくべきではないかと…。栄養教諭に求められている大事な個別指導の一つなのかもしれません。

女性アスリートが選手としてだけでなく、女性としても健康で幸せに生きていくことができるスポーツのあり方も考えていく、そんな時代が来ていると思います。

Estrogen's movement infographic. Title: エストロゲンの働き. Subtitle: 女性らしさのためのホルモン →なくなったら? List of effects: 月経をおこす, 女性らしいからだつきをつくる, コレステロール値を下げる, 血管の弾力性を保つ, 骨を丈夫に保つ, 肌、髪を美しく保つ, 肌の代謝の促進, 自律神経の安定. Includes a chemical structure diagram of estrogen.

また、社会でも女性の管理職が増え、少しずつ権利が拡大して働きやすくなってきているとは思いますが、まだまだ生理休暇等は取りにくい状況にあるのではないのでしょうか。自分の体の仕組みを知ることで、それに合わせた効率の良い働き方ができ、それが社会の生産性を上げることにもつながると思います。そんな考え方が社会で共有できるようになることを望んでいます。

基本は運動+休養+栄養であることも再確認できました。人生100年、まだまだ健康でいきいき働き続けるために、納豆を食べて適度に運動し、質の高い睡眠をとることを心掛けたと思います。

大変楽しく、貴重なお話をお聞きすることができたことに感謝申し上げます。

最後に、この貴重な講演は、長野県栄養士会のホームページの会員ページに一定期間、アップされ視聴できるようになっていました。お聞きすると約200名の会員の皆様が視聴されたと伺いました。今後もライブでの講演と共に、ホームページの情報も有効活用して、スキルアップにつなげたいと思います。



Award ceremony banner. Text: 受賞おめでとうございます 保健衛生知事表彰. Recipients: 栄養改善 堀 文 江 (東御市) and 栄養改善 馬 島 園 子 (飯綱町). Includes a laurel wreath icon.

新役員(理事)紹介

(公社)長野県栄養士会 令和4・5年度体制

会 長
馬島 園子

副 会 長
花岡佐喜子・水野 尚子

常任理事
吉川さなえ・竹内佳代子



監 事
林 静子
川上恵美子

地域理事

佐久 —— 柳沢喜美子・吉岡 由美
上小 —— 田中由紀子・沼田百合子
諏岡 —— 藤森 恵子・上林佐智代
伊那 —— 清水 昭子・海野加代子

飯下 —— 土屋 堅一・松島 真澄
中信 —— 飯澤 裕美・西村由紀子
北信 —— 風間 悦子・若林ゆかり

職域理事

医療 —— 篠原 純世
学校健康教育 —— 飯島 美穂
勤労者支援 —— 上條 治子
研究教育 —— 新保 みさ

公衆衛生 —— 矢崎真樹子
地域活動 —— 小池 博子
福祉 —— 宮下 佳代

副会長 花岡 佐喜子

第一回理事会において副会長として選任いただきました。よろしくお願いいたします。役員間で情報を共有し、連携、協力して会の運営にあたって参りたいと思います。私は災害支援担当理事として県との協定の締結など関わってきましたが、まだまだ不十分な部分が多々あります。日本栄養士会等から様々な情報を集め、もしもの時にすぐ支援活動が開始できる長野県栄養士会を目指したいと思っています。是非会員の皆様の御協力をお願いいたします。

副会長 水野 尚子

今期、副会長を拝命いたしました。重責ではありますが、要職を歴任された馬島会長、花岡副会長のもと、微力ながら、精一杯務めさせていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

また、支部・職域の皆様のご尽力をいただきながら充実した会の活動を遂行し、管理栄養士・栄養士の専門性の維持・向上を図るための支援を行い、本会と会員との橋渡しができるよう副会長という立場でサポートさせていただきたいと考えています。

会長退任にあたって

前会長 廣田 直子

私たちの体の構成成分であるアミノ酸は、遠い遠い昔に宇宙からやってきたらしい…。それと比べると無に等しいですが、私が本会理事になって20年。県内初の管理栄養士養成課程の開設にあたり、松本大学に設置準備室教員として就任したのが2006年10月。今年の新入生の多くは2003年生まれで、その前年の2002年に理事に就任したと考えると長い長い間、お世話になったと思います。研究教育事業部(当時は協議会)では所属会員の投票で代表を選出していましたが、私の理事期間があまりに長くなり、現在は養成大学が順番で担当することになっています。

理事4期目に副会長に就任し3期6年。副会長退任後も常任理事として残ることになり2期4年。この間に栄養ケアステーションの設置、公益法人化等がありました。その後、いろいろな事情で、会長となり2期4年が経過しました。2019年の台風19号災害の支援活動を契機に県と災害時支援活動に関する協定を締結したこと、新型コロナ感染拡大で会の活動

の在り方の変更が求められたこと、県歯科医師会、薬剤師会との連携強化等、いずれも走りながら理事の皆様と共に考え、対応してきました。

会長として私が心がけたことは、公益法人としての組織体制づくりとそれに基づいた活動だったような気がします。この4年間、共に務めてくださった理事の皆様には、支部や職域のことだけでなく、本会の事業部運営にも関わっていただくことになり、大変ご苦労をおかけしました。事務局の皆様への感謝も含め、心よりお礼申し上げます。

会員数は減少傾向からやや増加に転じましたが、これは私たちの業務に対する県民の皆様のニーズの高まりに裏付けされたものかもしれません。今後もこの傾向が維持されることを期待しますが、一般の方々は、直接、関わった管理栄養士・栄養士から、その職種のイメージをつくりたいです。会員一人ひとりがその自覚をもって業務にあたり、さらなる発展につながる世論が形成されることを願っています。

役員として通算14年間、会員の皆様には大変お世話になりました。本当にありがとうございました。



わたくし達の支部・職域の紹介

❖ 支 部

<会員数は、R4 総会資料より引用。計1,305名>

支部	支部長	会員数	
佐久	柳沢喜美子	125	現在、佐久支部のLINEグループに90名の会員に参加して頂いています。栄養士会からの情報や支部の活動、事業の報告、その他さまざまな栄養情報を写真や動画も加え、手軽に、そしてスピーディーに連絡しています。今年度は災害時の安否確認等にも利用しようと考えています。今後はさらに一人でも多くの会員に登録していただき、各事業部の理解・会員の交流や資質向上のための内容にグレードアップしていきたいと考えています。
上小	田中由紀子	123	上小支部では、JDA-DATスタッフ数を増やすため、災害時についての研修会を計画しました。これをきっかけに関心をもってもらえたらと考えています。また委託事業の「世代別健康に配慮したメニューを使った普及事業」として作成した料理の作り方の撮影に携わり、栄養士の話も交え、上田ケーブルテレビで放映しています。さらに今年度はまちかど栄養相談室事業について、上田市以外の市町村への開拓をして次につなげたいと考えています。
諏岡	藤森 恵子	151	今年度の支部報告会に50名の参加があり、コロナ禍の中でも交流を深めることができました。支部研修会は神奈川県立福祉大学 笹川哲先生の「子供の食事動作の評価と指導」と信州大学医学部附属病院 座光寺知恵子先生の「糖尿病性腎臓病、慢性腎臓病の食事」です。食育も腎臓病の食事も栄養士にとって必要な知識です。各事業部の勉強会も含め、共ともに学び成長でき、新人会員が増えるような支部活動を実施していきたいと思ひます。
伊那	清水 昭子	135	「まちかど栄養相談室」を第4土曜日の午後15時に地元スーパーで開催しています。以前から地域活動事業部で、減塩で簡単にできる野菜料理の試食等を行い、定着していた事業ですが、令和2年度からは各事業部で持ち回りとし、テーマを決めて行っています。また、料理は、量や組合せの参考にしていただけるよう、1食分の献立例として提案しています。各事業部の特徴を生かし、さらに地域の皆さんに活用していただけるよう充実していきたいと思ひます。
飯下	土屋 堅一	152	飯下支部の特徴は、会員の研修会やイベントを行う場合、飯田市内の大きな施設や店舗に集まることが多いです。これは地域の一般住民でも同じ傾向です。 “まちかど栄養相談室”や支部事業など人を集める時には、飯田市内で「with コロナの新しい様式」を取り入れ注意して行っています。別の特徴として、飯下支部役員は任期が2年で、すべての職域の人が理事長として活動する体制となっています。このことにより多くの会員が県栄養士会活動への理解が深まり、支部の積極的な活動へ繋がる機会となっています。
中信	飯澤 裕美	283	中信支部は松本地域、木曾地域、北アルプス地域の3広域に属する会員で構成されています。広域にわたるため、今後WEBを活用し多くの会員が参加でき交流ができるような活動を充実させたいと考えています。また、この地域は有名な活断層の存在や複数の河川が存在することから災害対策も重要な活動と位置付けています。JDA-DATのリーダー・スタッフの人数を増やすとともに現在の登録者39名が有機的な動きができるような連携強化が課題です。
北信	風間 悦子	336	まちかど栄養相談室を東急ライフで年間10回、豊野ぬくぬく亭で年間12回実施しています。テーマは『①野菜たっぷり適塩②栄養バランス③フレイル対策④免疫力を高める』です。他9月に「ながの子ども・子育てフェスティバル」、10月に「長野市農業フェア」に参加。また、「週刊長野」（テーマ：きょうの献立～健康をサポート～）、「長野市民新聞」（テーマ：家族と楽しむ介護食）に献立、情報をそれぞれ月1回ずつ掲載しています。引き続き支部会員と共に頑張ります。

❖ 職 域

職域	事業部長	会員数	
医療	篠原 純世	441	所属している管理栄養士・栄養士はクリニックや診療所で一人で頑張っている人や、管理栄養士・栄養士が20人を越える病院まで色々な現場で活動している事業部になります。それぞれの施設で活動している会員もいれば、在宅へ訪問し活動している会員もいますが、皆さん臨床の場で活躍している栄養士です。コロナ禍の今も自身の活動に制限を受けながら日々仕事に打ち込んでいます。
学校健康教育	飯島 美穂	140	3年に一度実施している「児童生徒の食に関する実態調査」を全県の小5・中2年生を対象に行っています。県や市町村の食育推進計画の目標・評価の資料となり、また、学校での食育推進の基礎資料となるこの調査から見えた課題を学校での指導の充実へ結び付けています。今年度も長野県立大学教授の稲山貴代先生を講師に迎え、「食育の評価方法」を学べる講座の開催を計画しています。これからの仕事の要となる分野のスキルを高めていきたいと思ひます。
勤労者支援	上條 治子	38	6月18日（土）第1回生涯教育のシンポジウムでは、長野県民の健康づくり推進に向けて勤労者支援の立場から社員食堂の現状と課題についてお話をさせていただきました。また、11月13日（日）には、研究教育と共同開催で青森県立保健大学の竹林正樹先生を講師にお迎えして、「ナッジの基本的な内容、実践への活用」と題して研修会を予定しています。現状の課題を共有し、現場で活用できる方法を皆さんと共に学びたいと思ひます。
研究教育	新保 みさ	41	11月13日（日）13時から14時30分にWeb形式でナッジに関する研修会を行います。講師は青森県立保健大学の竹林正樹先生です。ナッジの基本的な内容や実践への活用についてご講演いただきます。「相手の選択の余地を残しながら、そっと背中を後押しする」というナッジのコンセプトから、行動変容への新たなアプローチを見出すことができます。研究教育事業部会員をはじめ、多くの方のご参加をお待ちしております。
公衆衛生	矢崎真樹子	153	当事業部は、行政管理栄養士・栄養士で構成され、母子保健、生活習慣病予防、食を通じた社会環境の整備等、すべてのライフステージの食育に幅広く関わっています。毎年テーマを決めて研修会を開催していますが、今年度は「非常時に備えた公衆衛生活動」について松本市保健所長の塚田昌大先生にご講演いただきます。JDA-DATとの連携強化も踏まえつつ、災害時の受援体制整備を進めるきっかけにしたいと思ひます。
地域活動	小池 博子	184	開業したり、フリーで活動している管理栄養士・栄養士で構成されており、実際には各地域で妊婦・乳幼児から壮年期や高齢期など様々なライフステージにわたる公衆衛生活動に携わっている会員が多くいます。そのため、研修会は会員の希望を聞きながらテーマを決め、健康づくりや栄養学の最新情報に関する研修会の開催を予定しています。一人で活動することが多いため、県栄養士会で開催される研修会等にも積極的に参加し日々自己研鑽を積んでいます。
福祉	宮下 佳代	308	令和3年度の介護報酬改定において、管理栄養士の配置基準が明記され、福祉施設で働く栄養士は増えていきます。また、栄養マネジメント体制の確立と質の高い栄養ケアサービスの提供が求められており、それは「高齢」「障がい」「児童」のどの分野でも共通することです。会員の経験年数に応じた研修会の実施、食事形態マップでの食形態の連携など、福祉事業部では会員のスキルアップや多職種との連携に力を入れた活動をしています。

パッククッキングの料理集を作りました

電気、水道、ガスなどのライフラインが不自由な時でも食材を調理できる「パッククッキング」という調理法があります。この方法を知っておけば、キャンプなどの屋外でも災害等でライフラインが機能しなくなっても「食べることを確保するための幅が広がります。

2019年度より私たち地域活動事業部では、災害時の食支援で活用できるようにパッククッキングの調理法を学習するとともに、様々なメニューの試作を重ねてまいりました。そこでこの調理法を普及するために厳選されたメニュー、主食4品、主菜

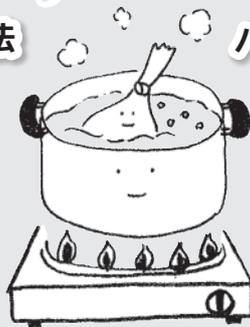
6品、副菜6品、デザート6品の計22品目を整理して料理集としてまとめ、製本して地域活動事業部の皆様に配布いたしました。同じ内容が（公社）長野県栄養士会ホームページの「栄養士おすすめレシピ」のバナーをクリックして「パッククッキング」のページに掲載されています。必要に応じてプリントアウトしてぜひ普通に調理してみてください。過去の経験では子供たちが喜んで作業してくれました。食支援の現場ではこのページをスマートフォンで見ながら調理するなどして活用していただけならと思います。

Let's Try パッククッキング

パッククッキング*基本の調理法

- ①食材を切りそろえてポリ袋に入れる
- ②調味料を加えて袋の上からよく混ぜ合わせる
- ③袋をクルクルねじって空気を抜き、袋の口元をしっかりと縛る
- ④鍋に湯を沸かし、その中に③の袋を入れて指定の時間加熱する

*パッククッキングに必要なものや詳しい手順、調理上の注意事項などはホームページをご確認ください。

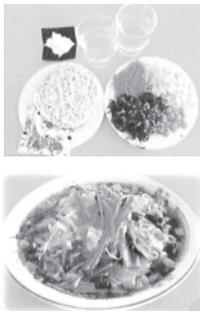


パッククッキング*ここがすごい!

- ◎ライフラインが不自由な時でも、温かいものが食べられる
- ◎一つの鍋で多種類の料理が一度にできる
- ◎工夫すれば応用範囲が広く、主食からデザートなどに対応できる
- ◎袋の中で湯煎調理するので焦げつく心配がなく、旨味や栄養素も逃がさない

レシピ① 野菜入りラーメン

主食



- ◆材料(1人分)
- | | | | |
|----------|-----|------|-------|
| インスタント麺 | 1袋 | にんじん | 20g |
| 添付のスープの素 | 1袋 | コーン缶 | 20g |
| 小松菜 | 30g | 水 | 500ml |
| キャベツ | 30g | 片栗粉 | 小さじ2 |

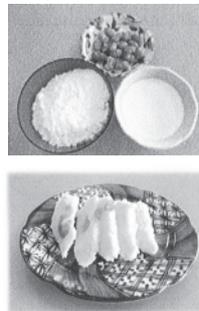
◆作り方

- ①小松菜は細かく刻む。キャベツ、にんじんは、3cm長さのせん切りにする。
- ②ポリ袋に麺、調味料、①を入れて、中の空気を抜いて縛る。
- ③鍋に湯をわかし、沸騰している中に②を入れて15分加熱する。

POINT ◎材料は火の通りやすい野菜やきのこなどを入れても良い
◎使いやすい材料は、白菜、しいたけ、しめじ、えのきなど
◎汁は全部飲むと塩分過多になってしまうので、気を付ける

レシピ② 甘納豆入りホットケーキ

デザート



- ◆材料(3~4人分)
- | | |
|------------|--------|
| ホットケーキミックス | 100g |
| 牛乳 | 100ml |
| 甘納豆 | 30~40g |

◆作り方

- ①甘納豆は大きかったら刻む。
- ②ポリ袋にホットケーキミックス、牛乳、甘納豆を入れてよく混ぜ合わせ、中の空気を少し残して口を縛る。
- ③鍋に湯をわかし、沸騰している中に②を入れて20分加熱する。

POINT ◎蒸しパンミックスでも良い
◎甘納豆の代わりに干しぶどうや刻んだドライフルーツによく合う

平時から慣れておきましょう

災害時には、水道・電気・ガス等のライフラインの一部、あるいは全部が破壊されることも少なくありません。このような「食べることを確保が難しい状況下で活用可能な調理法としてパッククッキングと言う方法があります。

被災後の食糧支援状況(例)

被災翌日～ パン、カップ麺などカロリー重視の物
被災後5日目位～ 被災地の要請により缶詰、レトルト食品等
被災後8日目位～ おかずとなる食品、子供用、高齢者向けの食品等

パッククッキングのメリット

◎温かいものが食べられる ◎節水でエコ(1つの鍋で様々な料理ができる、水は何回でも使える) ◎多種多様(主食からデザートまで作ることができる) ◎袋の中で調理するので、旨味や栄養素を逃がさない

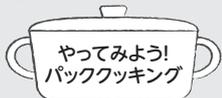
パッククッキングに必要なもの

カセットコンロ、ガスボンベ、鍋、ザル、ポリ袋※1、水
※1高密度ポリ袋(調理用使用可と記載がある物)



注意点

- ◎中身に油が多いものには不向き
- ◎たくさんの量を作りたいときは、1袋にたくさん入れるのではなく、袋数を増やす



- ◎食材をポリ袋に入れる
- ◎袋の中の空気を抜いて、袋の口をしっかりと縛る
- ◎鍋に湯を沸かし、その中に袋を入れて加熱する

※詳しい手順、コツは冊子を参考に(冊子は、長野県栄養士会ホームページをご覧ください)



平時であっても、災害時であっても、私たちの体の中の化学工場では、日々、細胞・骨等が作られている。材料となる物は、自分自身が食べた物。
食事は、非常時には、「取り敢えず口に入る物があればよい」、ですが、そんな日々が続くと、食べてホッとできる、温かいもの、嗜好品のものが恋しくなってきます。
冷蔵庫の中に残っている物、乾物などをを使って料理を作りましょう。

賛助会員による情報提供

株式会社 ニッカネ

一括物流

ニッカネは栃木県宇都宮市で昭和50年に創業し、現在は関東全域から東北にかけて展開している「業務用食品卸売業」。ただ食材を届けるだけでなく、人と人のつながりを大切にする。「心温まる流通」をモットーに取り組んでおります。調味料・冷凍食品はもちろん、肉・野菜・魚・豆腐・パン・雑貨類まで全ての食材を「一括物流システム」でお届けします。



自社製品

ニッカネでは、長年培ってきたノウハウを最大限に活用し、可能な限り低価格で高品質な商品をお客様にお届けすべく、自社オリジナル商品を開発販売しています。調味料や乾物、冷凍食品など多品目にわたる「ATACO（アタコ）」。自社魚切身工場や、生鮮野菜「畑全（はたぜん）」を展開しています。「JFDA（ジェフダ・全日本外食流通協会）」にも加盟しており、幅広い種類の商品をご提案しています。

欲しい大きさで
欲しい枚数だけ注文できます！



得意先の要望にあわせて1枚単位で発注可。10g単位毎に重量も選べて、味付けも可能。廃棄ロスも少なく、様々なニーズに合わせてご注文いただけます！

業務用食品の総合会社 (株) ニッカネ
長野営業所 / 長野県長野市篠ノ井布施五明 3536-1
TEL.026-214-5573 FAX.026-214-5574



株式会社 ナリコマエンタープライズ

施設・病院向け高齢者給食サービスで厨房運営にイノベーションを

ナリコマは、咀嚼・嚥下に特化したお食事と急性期、慢性期病院様にもご利用頂けるお食事をクックチルにて県内各地にお届けいたしております。現在、厨房職員の人材不足及び高齢化が進む中で『誰もが簡単に』『栄養価が整った』『患者様やご入居者様に特化した』食材を献立化し、直営での厨房運営をサポートしています。導入後の病院・施設様専門のサポートチームの定期訪問で導入後の運営も安心です。是非お気軽にお問い合わせください。

クックチル食材を使用した新しい
各種厨房オンラインセミナー随時開催中！

各施設様での
デモンストレーション・ご試食承ります！

咀嚼・嚥下の
レベルに合わせた
4形態のお食事



各種お問い合わせは
右記までお気軽に→

ナリコマ

検索

株式 会社 ナリコマ エンタープライズ

長野営業所 〒381-2217 長野県長野市稲里町中央3-1-27
Tel 026-213-7638 Fax 026-213-7639 担当 宮沢

こんにちは 事務局です。
「2022年度全国栄養士大会・オンライン」
スタート！

7/8～8/7の1か月間、会員は日本
栄養士会ホームページより無料で講演動画
の視聴が可能です。お見逃しなく！

- ◆会員番号、パスワードが必要です。
- ◆ご不明な場合は長野県栄養士会事務局までお問い合わせください。

講演視聴は

日本栄養士会

検索

編集後記

2年間、広報作成に関わってきました。新型コロナウイルス感染拡大により、世の中が大きく変わり、一気にオンライン化が進みました。栄養士の研修もweb形式が主流となりましたが、広報「栄養ながの」の編集会議は、感染対策に留意しながらの編集作業となりました。

広報作成を通して栄養士の活動を改めて知り、これからの考えるきっかけとなりました。また、支部、職域が異なる理事が集う広報部会では、様々な情報交換の貴重な機会ともなりました。会員の皆様にはより良い「栄養ながの」の発行継続のため、今後もご協力をお願い致します。

(広報事業部 前 飯下支部理事 佐々木 桂子)

